35e Année. — Tome LXVIII. N° 1770 Paris, 31 Mai 1928

REVUE DE VITICULTURE

ESSAI DE CENTRIFUGATION STERILISANTE DES VINS

Lorsque le viticulteur a récolté et vinifié il se trouve en présence, après le décuvage, d'un liquide toujours trouble, dans lequel *il voit* nettement des parcelles solides en suspension. Ces parcelles solides constituent la lie, et on peut tout de suite y distinguer deux catégories d'éléments bien distincts :

Les uns cristallins (bitartrate de potasse et tartrate de chaux), et les autres amorphes et beaucoup plus fins, de nature organique, surtout formés de matières colorantes coagulées, de tannates divers, de matières albuminoïdes coagulées, de précipités amorphes de phosphates, de combinaisons de la matière colorante avec l'oxyde de fer, de résines insolubles provenant de l'oxydation lente des tanins et de la matière colorante, de ferments des maladies des vins, etc...

Les éléments cristallisés sont lourds et se déposent les premiers, mais quelquefois très lentement et pendant longtemps, par suite de phénomènes de sursaturation fréquents et prolongés, que les froids ont de la peine à vaincre. C'est eux qui donnent aux lies des premiers soutirages leur valeur commerciale, vu le prix de l'acide tartrique y contenu.

Les seconds n'ont aucune valeur à peu près, sauf peut-être par les minimes quantités d'azote et d'acide phosphorique qu'ils peuvent contenir et qui sont assimilables *après* décomposition lente. Ils sont souvent excessivement légers et se forment constamment, indéfiniment même pendant toute la vie du vin, mais parfois insensiblement et sans trouble apparent dans toute la masse, en adhérant au verre des bouteilles par exemple. Il n'y a guère que pendant les premiers mois ou les premières années de l'existence des vins que ces dépôts troublent, surtout après chaque soutirage, le liquide de façon manifeste.

De sorte qu'on ne peut pas dire d'une façon précise à l'avance au bout de quel temps cesseront les dépôts ; cela dépend de la nature des vins, mais généralement c'est au cours de la première année qu'on peut voir des troubles apparents, de nature organique, se produire de temps en temps, surtout après chaque contact de l'air. Ensuite on rentre dans la période où les dépôts se font sans trouble *apparent* du liquide, peut-être parce qu'on n'observe pas, ou observe mal le moment précis où ils se forment.

Dans les vins du Midi, dont l'existence est courte, qui sont peu chargés en extrait sec, en matières colorantes et tanniques, le dépouillement d'à peu

près toutes les substances pouvant troubler la limpidité se fait presque en totalité avant le retour des chaleurs. C'est pourquoi on peut poser en principe, *pour ces vins-là*, qu'à partir de la fin de l'hiver, où ils ont acquis généralement leur limpidité et leur stabilité complètes, tout nouveau trouble n'est généralement dû qu'au développement d'un ferment de maladie, et qu'on peut considérer leur état de limpidité *absolue* comme un critérium *certain* de leur état de santé.

On voit donc quel intérêt les Méridionaux, dont le climat peut favoriser beaucoup les maladies microbiennes ultérieures, ont a dépouiller hâtivement leurs vins, de façon à obtenir le plus vite possible cette limpidité ABSOLUE, à partir de laquelle les louches spontanés leur serviront de diagnostic certain du développement d'une maladie. D'après ce qui précède, l'on voit qu'il y aura quand même une période de quelques mois, jusqu'au moment à peu près où le froid de l'hiver aura pénétré jusqu'au cœur des cuves ou des foudres, pendant laquelle il faudra laisser aux coagulations spontanées des matières devant constituer les lies *le temps* de se produire — ou bien les provoquer pour parvenir plus vite à la limpidité définitive.

On peut en effet abréger la durée de cette défécation de nos vins communs par le contact ménagé de l'air (soutirages), l'action de l'anhydride sulfureux, l'action des colles ou des filtres, et enfin l'action des froids. En général une combinaison simple des aérations lors des soutirages avec les sulfitations et le froid suffit à obtenir le résultat désiré. Quelquefois, surtout lorsque les raisins ont été plus ou moins avariés de façon quelconque, l'intervention du filtrage ou du collage est nécessaire, et c'est au cours de l'hiver, après le second soutirage, lorsque l'efficacité de celui-ci ne s'est pas manifestée, qu'on a recours à cette intervention.

Mais, dans tous les cas, pendant cette période d'attente où le vin nouveau se transforme en vin fait et stable, le détenteur du vin est pour ainsi dire impuissant sur cette clarification spontanée (1), ne pouvant agir jusqu'ici sur la vitesse de chute des particules solides à travers le liquide. De plus, il ne peut rien sur les particules très petites et très légères (microbes, lies en voie de formation, etc.) qui échappent plus ou moins à la vue et qui cependant, par leur abondance, arrivent à former des *voiles* dans le liquide. On ne peut pas dire alors que celui-ci est trouble, et cependant il n'est pas limpide. On sent très bien qu'il va y avoir formation d'un trouble, dont les parcelles sont ou ne sont pas encore visibles au microscope, mais qui le deviendront bientôt, d'après ce qu'on sait déjà sur la précipitation des matières solides en pareil cas.

Enfin, le propriétaire du vin aurait le plus grand avantage à profiter de cette défécation du liquide pour éliminer non seulement ces micelles, précurseurs des précipités, mais aussi les microbes effectifs ou à l'état de germes qui se trouvent toujours dans le liquide à son origine, quelles que soient les précautions de vinification prises, et qui peuvent proliférer ou non, se

(1) A moins de recourir au filtrage, ou de *risquer* un collage, prématurés.

développer ou non, et laisser le liquide ensemencé. Car ces ferments de maladies ou leurs germes sont alors très petits, d'une densité incroyablement voisine de celle du vin, et lorsqu'ils sont peu abondants à l'origine, ce qui est heureusement le cas général, ils ne peuvent pas causer par eux-mêmes un trouble appréciable à l'œil ni qualifiable du nom de voile. Ils échappent *complètement* à l'observateur, et le microscope seul peut nous révéler que l'avenir d'un vin paraissant ainsi limpide est plus ou moins en péril de ce côté-là.

Un procédé quelconque de clarification qui arriverait jusqu'à l'élimination totale de ces germes, de ces microbes, de ces ferments si petits et si ignorés, mais susceptibles de persister dans le vin et d'en compromettre l'avenir au point que nous sommes ensuite astreints à la surveillance permanente de cette boisson quant aux maladies dès que la température se relève, un tel procédé serait donc excessivement précieux en ce qu'il donnerait dès que possible, dès la grosse défécation du vin faite, vers le troisième ou le quatrième mois de la vie de cette boisson au plus tard dans le Midi, une sécurité complète de conservation, pourvu que le vin traité ne soit pas volontairement ou imprudemment réensemencé.

Il ne s'agit pas ici d'ailleurs de microbes tellement communs que leur développement soit rapide et instantané (comme les fleurs ou acetis), mais de microbes pour lesquels la question de masse et de nombre exerce une grande influence sur les effets produits, de telle sorte que la défense serait relativement facile ensuite, si nous parvenions à les éliminer presqu'en totalité aussi, peu après la récolte, en même temps que les autres éléments de la lie.

HENRI ASTRUC,
Directeur de la Station œnologique du Gard.
(Institut des Recherches agronomiques).

(*A suivre.*)

ETAT DU VIGNOBLE APRES LES INTEMPERIES

ALGERIE

Le 25 mars dernier, un violent orage de grêle a causé d'importants dommages dans les vignobles des communes d'Hussein-Dey, de Maison-Carrée et de Maison-Blanche, ainsi que dans la Mitidja occidentale (Marengo, Meurad et Bourkika) les pertes sont évaluées de 15 à 30 %. Les grêlons étaient gros, beaucoup dépassaient 1 cm. de diamètre, ils tombaient en masses serrées.

En raison de leur végétation plus avancée que les autres cépages, ce sont les aramons qui ont le plus souffert, leurs pousses avaient de 20 à 30 centimètres de longueur, elles ont été sectionnées ainsi que les grappes qu'elles portaient. Les Carignans, moins développés, ont été néanmoins très éprouvés,

tous leurs bourgeons éclos ont été détruits, mais comme les yeux de la base des coursons n'avaient pas encore débourré, ceux-ci pourront fournir une récolte moyenne.

Aujourd'hui, les traces de ces dégâts ont apparemment disparu, des bourgeons nouveaux ont vigoureusement poussé, mais ils portent peu de mannes.

Dans la nuit du 23 au 24 avril une gelée noire, au cours de laquelle le thermomètre a marqué jusqu'à 4° au-dessous de zéro, s'est produite dans la plaine d'Eghris (Mascara) ainsi que dans les environs de Bel Abbès (Oued Cerno, Palissy, Dtrie). On estime qu'elle a produit une perte de récolte variant de 3030 à 50 %.

Dans le département de Constantine, quelques vignobles plantés dans les bas-fonds des environs de Philippeville et de Bône ont été aussi éprouvés par les gelées printanières.

De très importantes chutes d'eau viennent de se produire (17 mai) sur tout le littoral algérien ; il est à craindre que le Mildiou n'envahisse promptement les vignes, si des sulfatages rapidement et soigneusement exécutés ne l'en empêchent.

Nous venons d'apprendre qu'un orage de grêle d'une grande violence s'est abattu le 17 mai sur Bône et sa banlieue. Les vignobles de Dugerville, de Mondovi et de Randon seraient très éprouvés.

F. S.

BAS-LANGUEDOC

Depuis le commencement de l'année, le temps a été désagréable et constamment variable. La pluie, l'orage succèdent sans interruption à des jours ensoleillés, si bien que la végétation est légèrement en retard et souvent irrégulière. Nous avons déjà eu à déplorer quelques orages à grêle qui, sur une dizaine de communes, ont causé des dégâts assez sérieux. Le mal est loin d'être général, mais tout de même ce sont plusieurs milliers d'hectares qui ont été atteints.

De même, la gelée a causé dans certains ténements des brûlures assez importantes. Dans certains cas, toutes les pousses ont été atteintes ; d'autres fois, la gelée n'a atteint que partiellement la végétation. Il faut ajouter que dans l'ensemble du département, les pertes causées par la gelée ne sont pas très sensibles.

On donne aux vignes les soins les plus attentifs. On est surtout préoccupé par le sulfatage, on craint le Mildiou parce que le sol est humide et que le vent souffle souvent du Midi.

Quelques propriétaires font même des consommations exagérées de sulfate de cuivre et l'un d'eux m'informait avec un air de satisfaction évident qu'il en était déjà à son dixième sulfatage.

Les insectes pyrale, altise, ont été assez nombreux sans causer pourtant de dégâts bien sérieux.

Les rameaux portent un assez grand nombre de raisins laissant espérer une

récolte abondante, mais en viticulture comme dans la vie ordinaire, il y a souvent loin de la coupe aux lèvres.

***

Le vignoble de la région de Castelnaudary a peu souffert des glées ; les dégâts sont insignifiants. La grêle a fait aussi très peu de mal.

Depuis quinze jours le temps est froid, pluies glaciales, les vignes souffrent, poussent peu, jaunissent, et les raisins de certaines variétés filent.

Le Seibel 2007 très hâtif a été légèrement gelé. Le Seibel 5455 est toujours le plus beau ; ce numéro sur fil de fer et soigneusement attaché est un cépage remarquable. S'il ne craignait pas le vent, ce serait la perfection.

Les blés ont souffert du froid et d'un excès d'eau, il épient mal, et la récolte sera ici très moyenne. Pas de main-d'œuvre locale ; les Italiens pullulent, sans eux la culture serait impossible.

Carcassonne possède un régiment indochinois, Castelsarrasin un régiment sénégalais, nos terres sont travaillées par des Espagnols, des Italiens, des Polonais. Et nos femmes, que font-elles ? Elles achètent des bas de soie, portent 10 francs par semaine au coiffeur, fument des cigarettes à bout doré, passent leurs soirées au cinéma. Des enfants ? Jamais !

Et nos jeunes gens, où sont-ils ? A Paris : facteurs, au métro, dans les banques, instituteurs, courtiers, en train de se bolcheviser. Malheureux agriculteurs, lâchés par tout le monde, criblés d'impôts, traités d'exploiteurs et pas même décorés du Mérite agricole !

Fernand DE FOURNAS.

HAUT-LANGUEDOC

En Haute-Garonne la température s'est montrée toujours très défavorable depuis le départ de la végétation, aux cultures en général et à la végétation de la vigne en particulier.

Si au début du printemps les travaux de culture avaient pu être activés, les pluies très fréquentes qui sont survenues sont cause que presque tous les travaux sont aujourd'hui en retard. Des périodes froides ont causé des dégâts assez sérieux dans un assez grand nombre de vignobles. Il est à remarquer que ceux-ci se sont produits particulièrement dans les vignobles les moins exposés, plantés dans des terrains un peu humides à la surface ou avec des sous-sols insuffisamment drainés ; cependant ces dégâts, dans leur ensemble, n'auraient pas d'influence très sérieuse sur la récolte en général de la région, si le beau temps avait accompagné la naissance des raisins. Il n'en est rien, malheureusement ; des pluies fréquentes, avec des nuits particulièrement froides, contrarient la sortie des raisins, et c'est avec une grande préoccupation que l'on voit le moment de la floraison approcher pendant que la température reste toujours inclémente.

Les orages de grêle ont été assez fréquents ; cependant il ne semble pas que les dégâts occasionnés par ceux-ci soient bien considérables, car l'on ne

saurait enregistrer que de bien rares orages ayant enlevé plus que quelques vingtièmes de la récolte. Cependant les viticulteurs restent préoccupés de l'avenir de leurs vignes, et certaines grappes, qui paraissent actuellement peu abîmées par un coup de grêlon sur le pédoncule, restent si en retard que, étant contrariées par le mauvais temps, elles menacent peut-être de ne pas fleurir. Nous ne saurions signaler d'atteintes de Mildiou, cependant que le temps humide semble devoir favoriser son apparition, qui ne tardera pas à suivre les premiers jours de grosse chaleur. Les viticulteurs soigneux ont déjà sulfaté deux fois leurs vignes ; quelques-uns même ont sulfaté trois fois. Nous sommes heureux de voir qu'il est dans la région un assez grand nombre de viticulteurs qui se sont rendu compte des dégâts que le Mildiou occasionne souvent sur des grappes avant la floraison, sans que parfois les feuilles ne soient atteintes. Ces jeunes grappes, grillées par le Mildiou, se dess.chent et tombent quelquefois sans que le viticulteur insouciant se soit aperçu des dégâts ; il se contente de dire qu'il n'a pas eu de raisins de naissance.

G. Héron.

DROME

L'hiver a été précoce et a débuté brusquement par un froid très vif (—10 le 18 décembre et —9 le 19). La neige est tombée le 20 et pendant quatre jours a couvert le sol d'une couche de douze centimètres.

La température est devenue ensuite plus douce : la fin de décembre et janvier ont été variables (soleil, brouillards, nuages, pluies fréquentes).

Même temps en février, avec neige de courte durée le 3 et quelques gelées légères.

Mars a été assez beau, avec alternatives de soleil, nuages et averses.

La première moitié d'avril a été bonne, mais il a gelé le 19 et le 21, sans causer de dégâts à la vigne.

Mai est, comme ses prédécesseurs, variable et le thermomètre est descendu pendant la nuit, le 10, à +4°5 et le 11, à +5°.

La vigne, malgré le temps défavorable, a bon aspect ; les pousses sont vigoureuses et annoncent une belle récolte. Mais le Mildiou et l'Oïdium sont à craindre, si le ciel ne devient pas pur et si la chaleur tarde à venir.

Dr Bonnet.

BORDELAIS

La gelé a détruit approximativement en Gironde 10 % de la quantité sur pied à ce moment-là.

Maintenant il fait encore froid et cela est évidemment défavorable à la végétation.

A. G.

CHARENTES

Le bourrement s'est fait, cette année, avec du retard, et il a été irrégulier. Un nombre assez important de bourgeons du Saint-Emilion ont « fait les sourds » et n'ont pas poussé du tout, ou bien ont végété faiblement.

Le temps froid en a été la cause la plus généralement admise. Mais il nous a été donné de constater, dans la conduite des chambres chaudes, pour l'obtention de greffés-sourdés, que les yeux des greffons, pour débourrer, et la soudure, pour s'ébaucher, mettaient 25 à 30 % de plus de temps que les années ordinaires. Il y a aussi, comme dans les vignes, de l'irrégularité. Les conditions de température, d'humidité, de milieu en général, étant, ici, exactement les mêmes, nous en avons conclu qu'il s'agissait d'un aoûtement défectueux, préjudiciable au départ de la végétation, dont les mauvais effets s'ajoutent à ceux du défaut de température.

On se plaint, dans certains vignobles, que le nombre et la grosseur des grappes laisse à désirer. Ceci peut être considéré comme la conséquence de tout ce qui précède.

Deux séries de gelées : la première du 18 au 24 avril, la deuxième du 9 au 14 mai, ont fait des dégâts dans les vignes situées en terrains bas. Celles d'avril avaient épargné les Saint-Emilions que celles de mai ont maltraités.

Les vignes atteintes sont très endommagées. Heureusement, leur surface ne représente qu'un pourcentage assez restreint de l'ensemble du vignoble.

Néanmoins, même en dehors des gelées, tout souffre du temps mauvais et trop froid ; les travaux sont en retard, difficiles à exécuter, et il apparaît, d'ores et déjà, qu'une grosse récolte ne peut plus être espérée dans notre région.

J.-L. Vidal.

NANTAIS

L'aspect du vignoble nantais est triste à voir. Après un débourrement trop hâtif, en fin de mars, les journées froides, les vents du Nord glacés et incessants ont provoqué l'arrêt de la sève avec le rabougrissement de la végétation. Les maigres tiges qui ont pu arriver à se former ne portent aucun fruit. Quatre jours de fortes gelées, les 16, 19, 20 et 23 avril, ont détruit les bourgeons dans la plaine et les lieux peu élevés.

Les papillons de Cochylis et d'Eudémis volent nombreux le soir, lorsqu'il y a quelques heures attiédies.

En Loire-Inférieure, il faut déjà prévoir une récolte très déficitaire, presque nulle. Les Muscadets ne donneront rien ; les gros plants et les hybrides, plus résistants au mauvais temps, donneront peu. Situation grave, le vigneron se désespère, il parle de déserter son clos.

J. C.

ANJOU

Les températures variables — et brusquement variables — de la première quinzaine de mai et les minima très bas (0° les 10 et 11 mai ; 3° et 4° les 12 et 13) ont entravé le développement de la vigne qui accuse, au 20 mai, un retard de 8 jours environ sur l'année dernière. Le débourrement a été très inégal et à côté de souches de Chenin dont les pousses ont de 15 à 20 cm. de long, à l'extrémité des « gaules », il en est dont la végétation ne fait que partir. Ces conditions climatériques défavorables nous expliquent l'échelonnement et la grande inégalité dans le développement des jeunes pousses et dans la sortie des « lames », plutôt médiocre dans les blancs qui n'ont pas été touchés par la gelée et très réduite dans les vignes gelées au cours de la période du 18 au 20 avril. Les effets du gel ont été surtout marqués dans le Saumurois ; le Layon a moins souffert.

Depuis quelques jours, à la suite de chutes abondantes de pluie, parfois avec grêle, la situation a encore empiré. La température est trop basse pour permettre le développement des maladies cryptogamiques ; cependant le Mildiou sera à redouter dès que le temps va se radoucir, car le sol des vignes est gorgé d'eau.

Les premiers papillons d'Eudémis et de Cochylis sont apparus le 2 mai ; nous touchons au plein vol. Le moment est venu de faire le premier traitement de la grappe contre le *Rot gris* et les *insectes ampélophages* au moyen de la *bouillie cupro-arsénicale.*

Les vignerons de nos régions, si éprouvés l'année dernière, sont décidés à se défendre énergiquement.

E. V.

LOIR-ET-CHER

Le vignoble du Loir-et-Cher est encore soumis cette année à une dure épreuve. Les apparences s'annonçaient cependant assez belles dès le début, un peu trop précoce, de la végétation. Elles ont malheureusement été presque entièrement anéanties par les intempéries qui se succèdent depuis bientôt deux mois. Une première gelée, localisée toutefois dans les bas-fonds et terres humides, avait déjà réduit les espérances pour 1928. On pouvait cependant encore compter sur une récolte moyenne, mais un nouvel abaissement de la température avec gelée à glace à la suite d'orages et chutes de grêle, survenu dans la nuit du 10 au 11 mai, a consommé le désastre, et les vignes, sauf celles en coteaux très bien abrités, ont été tellement gelées que dans la majorité des vignobles il n'y a plus à compter sur une récolte même déficitaire. Et à ce fléau s'ajoute encore celui d'une température humide et froide tout à fait défavorable à l'expansion pour les vignes ayant échappé aux gelées.

L'année 1928 sera donc encore une année noire pour la viticulture loir-et-chérienne, et si l'on considère que depuis 1925 le vignoble a chaque année été victime des intempéries (gelée, maladies cryptogamiques, Cochylis, etc.),

on comprend sans peine le découragement qui s'empare de beaucoup de viticulteurs, surtout en présence des conditions économiques actuelles.

B. F.

BOURGOGNE (COTE-D'OR)

Les pluies persistantes ont jusqu'ici empêché la régularité des travaux de la vigne.

Le froid de la température a arrêté un peu la végétation.

Les orages à grêle on tété, pour ainsi dire, négatifs, sauf sur quelques points, où il n'a été constaté aucun dégât sérieux.

La gelée a longtemps menacé la Côte ; elle n'a fait aucun ravage dans les vignes de bon cru. La plaine seule a supporté de réels dommages, mais pas d'une façon générale.

Le débourrement est parfait ; la récolte promet d'être abondante, et on ne peut que souhaiter de la chaleur pour empêcher le coulage.

J. L.

CHAMPAGNE

L'année viticole commence en Champagne d'une façon désastreuse. Les gelées de fin avril avaient, en bien des points, atteint les bourgeons des vignes situées sur les parties les plus hautes du terroir ; en plusieurs endroits, ces bourgeons ont continué à végéter, mais ils ne porteront certainement pas de raisins.

Mais ce fut là le moindre mal, car dans la nuit du 11 au 12 mai, une gelée désastreuse et extrêmement irrégulière a complètement anéanti des zones importantes, et fortement compromis la récolte des régions voisines des points ainsi ruinés.

La « Côte des Blancs » (côte d'Avize) a été particulièrement éprouvée, et depuis Cramant jusqu'à Vertus, on a l'impression que le feu a ravagé le terroir, en épargnant les vignes situées à mi-côte. De sorte qu'entre les régions atteintes en fin avril et ces régions anéanties en mai, il ne reste qu'une bande plus ou moins importante suivant les endroits, où l'on puisse espérer une récolte normale.

La Côte d'Ay a été particulièrement éprouvée par la gelée de mai, qui s'est fait sentir, du reste, aux niveaux les plus variés ; les terrois d'Ay, Dizy, Hautvillers et Cumières ont été particulièrement touchés ; la vallée de la Marne a également beaucoup souffert.

Depuis ce temps, les froids ont fait avorter beaucoup de raisins, et la grêle qui, depuis le 18 mai, n'arrête pas de tomber, a fait des ravages plus ou moins sérieux ; un orage très violent, avec des grêlons de la grosseur d'une petite noix, qui a pris naissance au-dessus de Monthelon et Saint-Martin-d'Ablois, a ravagé les terroirs de Pierry, d'Epernay, et après avoir traversé la vallée de la Marne, est allé s'abattre sur Bouzy, Ambonnay et Trépail, qui n'avaient pas souffert de la gelée. Beaucoup d'autres chutes de grêle se sont

abattues un peu partout, mais leurs ravages ne sont pas comparables, certains même sont insignifiants.

(En résumé, au 22 mai, seules les côtes qui s'étendent entre Verzy, Rilly et Pargny, face à Reims, sont encore épargnées ; la montre y est belle, mais si le temps froid continue, il est à craindre qu'elle se réduise considérablement, car les raisins ont un aspect qu'on a rarement vu aussi vilain. La végétation est en retard et sa couleur indique que la vigne souffre de ce froid vraiment hivernal.

En somme, l'année est à peine commencée et la récolte est irrémédiablement perdue dans la proportion d'au moins un tiers. Il paraît, du reste, que la Chambre ne doit pas compter sur l'Aube cette année, pour augmenter la quantité de vin dont elle a besoin, car les gelées d'avril et de mai ont successivement atteint cette région dans des proportions élevées, et il ne reste plus grand'chose à espérer pour cette année.

E. H.

MOSELLE

Le temps sec et chaud durant la première décade de mai avait activé la sortie des bourgeons, la montre s'annonçait comme très bonne, généralement deux raisins par pampres. Malheureusement l'espoir des viticulteurs a été vite déçu, les maléfices des saints de glace ont, de nouveau, causé la ruine de la majeure partie d'entre eux.

Le 12 mai, au matin, le thermomètre accusait 3°. Pour toute la rive droite de la Moselle en amont de Metz, dans la région de Sierck, de même que pour le vignoble Vicois, le désastre est complet, un bourgeon sur cent à peine a échappé à cette calamité.

Pour la rive gauche de la Moselle en amont de Metz ainsi qu'à Sierck, avec versant au Midi, quoique ayant également beaucoup souffert, il reste encore environ 50 % de la récolte sur les hauteurs. En résumé, si les contre-bourgeons ne sont pas quelque peu fertiles, la récolte sera à peu près nulle pour les trois quarts des viticulteurs.

A. A.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — L'Algérie à la Foire de Paris (Mac Grellet) — Influence des conditions atmosphériques sur le rendement en blé (M. C.). — Vœu demandant la levée temporaire des droits de douane sur les vins étrangers (M. D.). — Régime de l'alcool en Tunisie (M. D.). — Recettes du vin monopole norvégien (M. D.). — L'Union douanière belgo-luxembourgeoise et la question des alcools (M. D.). — Commerce des vins et spiritueux au Danemark ; appellations d'origine (M. D.). — Ecole d'arboriculture fruitière, d'horticulture et de viticulture d'Ecully (Rhône). — Station œnologique de Bourgogne à Beaune.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — La température reste toujours irrégulière et l'atmosphère très chargée par intervalles, avec des chutes de pluie. Il a même neigé dans le Roussillon.

La végétation est pourtant bien partie maintenant ; mais la floraison sera

en retard. Les travaux sont très actifs dans le vignoble, et les sulfatages se poursuivent pour prévenir les attaques de Mildiou qui ne manqueront pas de se produire, aussitôt que la température douce plus élevée favorisera le développement des spores entretenus par l'excès d'humidité.

Dans les Pyrénées-Orientales, aux endroits chauds des environs de Boulou, le Mildiou se développe rapidement et les viticulteurs luttent en ce moment pour arrêter ce fléau.

La main-d'œuvre agricole manque dans tout le Languedoc. Les grèves localisées que nous signalions la semaine dernière ne se sont pas étendues. La sagesse et la raison ont triomphé des meneurs intéressés.

Les marchés de Nîmes, Montpellier, Cette, Narbonne, Béziers de la semaine dernière sont restés très calmes. Peu d'affaires traitées. Quelques propriétaires détenteurs de vins ont accepté les rares offres du commerce, des coopératives de consommation ou des maisons d'alimentation de l'extérieur. Quelques ventes se sont faites aux prix de 19 francs le degré.

Les vins d'Espagne continuent à arriver et à se vendre dans les prix de 17 francs le degré sur quai Cette.

Peu d'affaires en vins rosés et blancs. Pas d'affaires en alcools du Midi.

En résumé, marchés vinicoles peu animés. — E. F.

L'Algérie à la Foire de Paris

La Section algérienne située sur le même emplacement que l'année dernière offre aux regards des visiteurs de la Foire de Paris une variété de produits judicieusement exposés dans un pavillon de plus de cent mètres carrés.

Dès l'entrée, une exposition de vins a attiré notre attention et leur dégustation, qui donne une excellente idée des vins d'Algérie de la propriété et du commerce, oblige le visiteur à revenir à une plus juste appréciation de produits discrédités sans raison par certains intéressés. Les vins de liqueur, les grenaches, les muscats, etc., sont particulièrement soignés.

Nous voyons ensuite les plantes médicinales qui font l'objet de nombreuses demandes de la part des fabricants de produits pharmaceutiques, des lièges en planches et des bouchons de tout premier choix très remarqués par les grosses firmes françaises et étrangères qui croyaient jusqu'à maintenant que l'Espagne avait seule le privilège de la fabrication des bouchons. Un des résultats de la belle manifestation à la Foire Commerciale de Paris aura été de faire connaître au public et aux négociants importateurs de la Métropole et de l'étranger que l'Afrique du Nord possède de superbes forêts de chênes-liège couvrant des superficies considérables.

L'alfa, présenté en balles pressées et en bouquets, que l'industrie papetière anglaise accaparait jadis, est devenu entre les mains de nos fabricants métropolitains une source de production remarquable de belles qualités de papiers de luxe et d'imprimerie. Il convient de signaler à ce sujet la situation défavorable dans laquelle se trouvent les alfas algériens qui acquittent à leur entrée dans la Métropole la taxe sur le chiffre d'affaires, tandis que les mêmes alfas, introduits en Angleterre, bénéficient non seulement de frets de retour très réduits, mais encore sont exempts de tous droits.

Le crin végétal, matière première extraite des feuilles de palmier nain, était également présenté dans le stand de l'Algérie en balles pressées qui en faisaient ressortir les différentes qualités. Cette matière première fit l'objet de nombreuses demandes.

Les tabacs bruts et manufacturés ont attiré également notre attention. Les amateurs seraient désireux de les trouver couramment dans le commerce.

Viennent ensuite les conserves de tomates de la région de Bône, celles de poissons des régions de Philippeville, d'Alger et d'Oran, de plus en plus recherchées par l'hôtellerie française et les maisons de denrées coloniales. La production des usines algériennes ne tardera pas à concurrencer sérieusement les produits similaires italiens.

Les huiles d'olive, les olives vertes et noires, les figues, les dattes et de nombreux autres produits alimentaires appellent également notre attention.

A côté des produits du sol, notons particulièrement l'industrie du tapis à points noués à la main qui prend une extension considérable en Algérie grâce aux encouragements du Gouvernement général. Les coloris les plus vifs voisinent avec les tons les plus sobres. L'usage du tapis algérien est de nature à donner satisfaction à plusieurs générations.

Signalons en terminant que les excellents résultats obtenus dans la section algérienne sont dus à l'initiative des Chambres de Commerce d'Alger et de la colonie, secondées par le Gouvernement général de l'Algérie que l'on ne saurait jamais trop féliciter en la circonstance et qui a su grouper dans un beau pavillon tout ce que les trois départements algériens comptent de commerçants, d'industriels et d'exportateurs, faisant valoir leurs produits et attirant un nombreux public désireux de se documenter sur les possibilités d'affaires avec l'Afrique du Nord.

Adressons également nos remerciements à l'actif délégué des exposants algériens, M. Berthoud, que nous retrouvons avec plaisir chaque année et qui, véritable animateur de la section algérienne, a bien voulu nous donner toutes les explications que nous lui avons demandées sur les produits exposés dans le pavillon de l'Algérie. — Mac Grellet.

Influence des conditions atmosphériques sur le rendement en blé (1). — M. Sanson, météorologiste, a étudié cette question pour la région du centre de la France. Les mois d'avril, mai, juin (période qui va du tallage à la floraison) sont les plus importants pour la végétation de cette céréale. On sait en effet que pendant ces mois le blé d'automne absorbe 70 % de l'azote, 70 % de l'acide phosphorique, 80 % de la chaux, 95 % de la potasse qu'ils incorporent pendant la durée du cycle végétatif. Il est donc à prévoir que les caractères météorologiques de cette période ont une influence sur le rendement. C'est d'ailleurs ce qu'indique le dicton :

Avril, mai et juin de l'année
Font à eux seuls la destinée.

L'auteur a donc étudié dans l'Indre-et-Loire et la Côte-d'Or et ceci pour une période de 25 années : 1° la valeur moyenne de la température ; 2° la valeur moyenne de la hauteur d'eau recueillie pendant ce trimestre ; enfin le rendement du blé à l'hectare. Les conclusions sont les suivantes :

1° Si les précipitations sont inférieures à la normale, le rendement est augmenté si l'écart des températures n'est pas de plus de 1 degré par rapport à la normale ; si cet écart est plus grand, le rendement est déficitaire.

2° Si les précipitations sont supérieures à la normale, le rendement est diminué. Si la température est supérieure à la normale, l'influence néfaste est contrebalancée.

Ces résultats se confirment dans d'autres départements du centre. M. Sanson en déduit les indications pratiques suivantes : 1° assurer un meilleur drainage des terres et enrichir le sol de matières fertilisantes ; 2° détruire les mauvaises herbes ; 3° cultiver des variétés de blé à grand rendement moins sensibles à la verse et aux maladies cryptogamiques. Il attribue à ces observations le fait que dans la Beauce, le Nord et la régio nparisienne, on ne remarque pas cette influence des conditions météorologiques sur le rendement en blé, les agriculteurs se conformant aux principes posés plus haut. — M. C.

Vœu demandant la levée temporaire des droits de douane sur les vins étrangers. — On mande de Brest que la Chambre de Commerce de cette ville aurait émis le vœu que la proposition de loi de MM. Jean Jadé et Goude, députés, tendant à la levée temporaire des droits de douane sur les vins étrangers en vue de la baisse du prix du vin de consommation courante en France, soit votée dans le moindre délai possible.

Nous croyons devoir remarquer ici qu'en raison de la récolte déficitaire dans

(1) Société de Météorologie, bulletin avril 1927.

tous les pays producteurs de vins, la levée des droits de douane serait quasi inopérante faute de produits étrangers disponibles pour l'importation en France. — M.D.

Régime de l'alcool en Tunisie. — Le décret beylical du 20 novembre 1927 établit le régime de l'alcool en Tunisie, en ce qui concerne les importations d'alcools de l'Etat dans la Régence et l'emploi de ces alcools dans la fabrication des mistelles et vins mutés destinés à être introduits en France en franchise.

L'article 3 de ce décret prohibe, en principe, l'importation, en Tunisie, des alcools d'origine ou de provenance étrangères, mais l'article 4 autorise des dérogations à cette règle, en particulier en faveur des alcools rétrocédés, par le service des alcools en France, au prix des alcools employés à la fabrication des mistelles et vins mutés pour l'intérieur, à la condition que ces alcools importés soient employés seulement à la fabrication des mistelles et vins mutés chez les viticulteurs et fabricants, sous le contrôle effectif du service des contributions indirectes de la Régence.

Or on peut se demander s'il résulte de ces dispositions que la Tunisie pourra introduire, en franchise, en France, dans la proportion de 12 % du contingent concédé, des produits fabriqués avec des alcools autres que ceux provenant exclusivement de la distillation des vins tunisiens. Dans ce dernier cas, la Commission des douanes ne saurait y souscrire, ne voulant admettre en franchise que des produits tunisiens ; si c'était là l'interprétation à donner du texte en question, des modifications seraient proposées au texte adopté par la Chambre des députés.

L'Administration a confirmé l'interprétation rapportée ci-dessus et a fait remarquer que les dispositions du décret sus-visé ne font que consacrer un état de fait existant depuis 1920, époque à laquelle il a été décidé d'admettre, en France, au bénéfice du régime de faveur prévu par la loi du 19 juillet 1890, les mistelles et vins mutés fabriqués en Tunisie avec des alcools de rétrocession français, sous réserve qu'il y ait un contrôle exercé et que, pour placer sur un pied d'égalité les viticulteurs et fabricants tunisiens et les producteurs français ou algériens,, les alcools de rétrocession en nature (esprits), destinés à la Régence seraient, désormais, cédés au même prix qu'en France ou en Algérie et non plus au prix réduit de l'exportation.

Ce régime sauvegarde tous les intérêts.

Enfin, il n'y a pas lieu de penser que l'alcool étranger, même incorporé à du vin, doit toujours être considéré comme alcool étranger et exclu de l'admission en franchise. Il ne s'agit pas, en l'espèce, d'alcool étranger, mais d'alcool français, vendu au même prix et dans les mêmes conditions qu'en France, et qu'il serait illogique de frapper d'un droit de douane ou d'une surtaxe lorsqu'il rentre en France sous forme de mistelle.

Une telle interprétation serait de nature à soulever les protestations des fabricants de mistelles et de vins mutés tunisiens qui ne peuvent trouver sur place les alcools neutres nécessaires à leurs opérations, d'autant plus qu'il n'y aurait pas lieu de faire payer un prix intérieur français à des esprits destinés à la réexportation en Tunisie. — M. D.

Recettes du Vinmonopole norvégien. — On nous informe que des mesures auraient été prises par le gouvernement norvégien pour atténuer la réduction des recettes du Vinmonopole norvégien. Cependant, la diminution des recettes par rapport aux prévisions serait de 5,5 millions de couronnes pour l'exercice en cours et de 2 millions pour l'exercice prochain.

Par suite, une réduction des prix de vente ne saurait être envisagée, ce qui rendra, évidemment, plus difficile que nous ne le pensions l'extension de notre commerce d'exportation en Norvège. — M. D.

L'Union douanière belgo-luxembourgeoise et la question des alcools. — Dès la conclusion de l'Union économique belgo-luxembourgeoise, les distilleries belges se plaignirent de la concurrence des distilleries luxembourgeoises. Cel-

les-ci, en grand nombre clandestines, n'acquittant pas les droits d'accise, étaient à l'abri de toute concurrence.

Des recherches opérées par l'Union aboutirent à leur découverte et les intéressés des deux pays décidèrent d'en venir à un contingentement des distilleries luxembourgeoises ; mais la difficulté réside en général dans la fixation de celui-ci : des distilleries purement agricoles, ne distillant que leurs propres fruits, fabriquent une eau-de-vie appréciée surtout en Belgique. Le Luxembourg donc protège cette forme intéressante de l'industrie agricole en lui remboursant une partie des droits d'accise, soit 1 fr. 80 par litre d'alcool.

D'autre part, pour bénéficier des mêmes avantages, les grandes distilleries s'annexent une distillerie agricole. Cette pratique pouvant conduire à des abus, et ayant alarmé les autorités belges, le gouvernement grand-ducal aurait décidé d'interdire l'ouverture de nouvelles distilleries.

En vérité, la question des alcools dans l'Union reste délicate, et donnera lieu encore à de nombreuses difficultés tant que le régime fiscal ne sera pas unifié entre les deux pays. — M. D.

Commerce des vins et spiritueux au Danemark. Appellations d'origine. — On nous annonce que le Riegstag a voté, avant qu'il ne se sépare jusqu'au mois d'octobre prochain, les dispositions relatives au contrôle de l'importation, de la manipulation et du commerce des vins et spiritueux au Danemark.

Il importe, maintenant que le vote est acquis, de rappeler au Ministère des Affaires étrangères danois l'intérêt que présente une conversation de ses représentants avec le Ministère des Finances, de concert avec notre attaché commercial français au Danemark, de manière à faire faire un nouveau pas à la question, en envisageant les dispositions administratives à prendre pour la mise en application de la loi.

Nous sommes heureux de porter à la connaissance des intéressés une nouvelle grosse de conséquences, au point de vue de la protection, au Danemark, de nos marques nationales de vins. — M. D.

Ecole d'Arboriculture fruitière, d'Horticulture et de Viticulture d'Ecully (Rhône). — Les examens d'admission et le concours pour l'attribution des bourses à l'Ecole d'Arboriculture fruitière d'Ecully (Rhône) auront lieu au siège de l'établissement, le 25 juillet 1928, à huit heures du matin.

Les candidats aux bourses doivent adresser leur dossier au Directeur de l'Ecole avant le 1er juillet. Les autres candidats peuvent se faire inscrire jusqu'au 15 juillet.

Le programme et les conditions d'admission sont envoyés à toute personne qui en fait la demande au Directeur de l'Ecole.

Station œnologique de Bourgogne à Beaune

Cours et exercices pratiques d'œnologie

Une série de 12 cours et 12 exercices pratiques aura lieu à la Station œnologique de Bourgogne à Beaune (Côte-d'Or), du 16 au 21 juillet prochain.

Ces cours et exercices ont pour but : 1° de donner les connaissances théoriques nécessaires pour diriger méthodiquement les diverses opérations de la fermentation et de la conservation des vins ;

2° De familiariser avec l'emploi des procédés de dosage les plus indispensables à la direction de ces opérations (dosages du sucre, d'alcool, des acidités, examens microscopiques, etc...).

Le programme est envoyé franco ; le nombre des auditeurs étant limité, les demandes d'inscription doivent être adressées à l'avance au Directeur de la Station.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 75 à 3 fr. 20 le litre.

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° à 10°, de 565 à 665 fr. ; Vins blancs de 8° 1/2 à 10° 1/2, de 665 à 700 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 660 à 710 fr., vin blanc dit de comptoir, 720 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 900 fr., Bordeaux blanc vieux 950 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vouvray, de 700 à 1.000 francs. Bourgueil ou Chinon, à » francs l'hectolitre. Vins blancs, de » à » francs. Vins rouges, de » à » francs l'hectolitre à la propriété. Rouges Saint-Avertin, de 600 à 650 fr.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 550 fr. à 650 fr. Rouges, 600 fr. à » fr. Rouges supérieurs, de 700 fr. à 1.000 fr. Vins blancs, de » fr. à » fr. Vins blancs supérieurs, de » fr. à » fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1927 : 1er choix, 750 à 850 fr. ; 2e choix, de 650 à 750 francs. Gros plant 1927, de 350 à 450 fr, la pièce de 228 litres, prix au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1927 toutes qualités réunies, le degré 15 fr. 50 à 18 fr. ». Vins blancs, de 16 fr. » à 17 fr. 50 le degré Trois-six de marc, de » à » fr. Trois-six de marc, » francs; les 100°, » francs.

Midi. — *Nîmes (21 mai 1928). — Cote officielle :* Vins rouges ordinaires : Récolte 1927, de 142 à 162 fr. ; Vins rouges supérieurs, de 155 à 190 fr. ; Costières, de 190 à 230 fr. ; Vins blancs, de 10 à 12°, de 180 à 220 fr. ; Rosé, 8 à 10°, de 145 à 180 fr. l'hectolitre. Trois-six de vin 86°, de 980 à 1.000 fr. ; trois-six de marc 86°, de 920 à 930 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de 540 à 550 francs l'hectolitre.

Montpellier (22 mai 1928). — Récolte 1927 : Vins rouges ordinaires. de 8° à 9°, de 155 fr. à 175 fr. l'hecto. Rouges supérieurs, de 9° à 10°, de 170 à 190 fr, de 10 à 11°, de 190 à 205 fr. Rosé, le degré de » à » fr. ». Blancs de blanc, le degré, de » fr. à » fr. » le degré. Esprit de vin à 86°, » à » fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. à » fr. Marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre. Rectifié, de 95 à 97° les 100 degrés, à » francs. Lie de vin, de » à » francs l'hectolitre.

Béziers (25 mai). — Récolte 1927 : Vins rouges de 7°5 à 10°, de 155 à 195 fr. Vins rosés, de 10 à 10°5, de » fr. » à » fr. » le degré; Bourrets et Picpouls, de 10 à 11°5, de 18 fr. » à 19 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de 1.030 fr. à » fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, 675 fr. : trois-six de marc 86°, 900 fr. Eau-de-vie de marc 52°, de 530 à 540 fr. Fine Béziers 52°, 885 francs.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 27 mai 1928.

Vins rouges de 9 à 10°, de 180 à 200 fr. ; de 10 à 11°, de 200 à 215 fr. ; de 11 à 12°, de 215 à 230, avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (26 mai). — Récolte 1927 : vins rouges de 8 à 11°, de 160 fr. à 215 fr. l'hecto suivant délai et conditions de retiraison. Alcools, trois-six vin, de 86°, de » fr. à » fr. l'hectolitre; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Pas de cote.

Perpignan (26 mai). — Vins rouges de 8 à 11°, de 158 fr. à 205 fr. l'hectolitre. Pas d'affaires. Alcool 96/97° de » à » francs l'hectolitre les 100 degrés. Pas de cote.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1927, 360 à 370 fr. Haut-Rhin, 330 à 350 fr. Bas-Rhin, vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1927, 430 à 460 fr., Haut-Rhin, 410 à 430 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, 510 à 600 Haut-Rhin, » à » Bas-Rhin. Vins rouges nouveaux, 240 à 260 fr. Haut-Rhin, 210 220 et Bas-Rhin.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 173 fr. » à 180 fr. » ; orges, 128 fr. à 152 fr., escourgeons, 128 fr. à 135 fr. ; maïs, 123 fr. 50 à 136 fr. 00 ; seigle, 130 à 150 fr. ; sarrasin, 120 fr. à 123 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 130 fr. à 140 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 198 fr. 26. — Buenos-Ayres, 123 fr. 87. — Chicago, 139 fr. 57. — Sons, 68 fr. à 100 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 80 à 85 fr. — Blanche, de » à » fr. ; jaune commune, de 80 à 88 francs ; Saucisse rouge, de 95 à 105 francs ; d'Algérie, de 160 fr. à 220 fr. — Rosa, 105 à 110 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 230 à 310 francs ; paille d'avoine, de 250 à 280 fr. paille de seigle, 280 à 310 fr. ; luzerne, 350 à 390 fr. ; foin, 320 à 360 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 148 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 139 fr. 50 (Marseille) ; palmistes 112 fr. 00 ; de coprah, 130 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 1.030 fr. à » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 280 fr. 50 à 281 fr. 50.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 1 fr. 50 à 18 fr. 50. — Veaux, 5 fr. 00 à 16 fr. 00. — Moutons, 3 fr. 00 à 30 fr. 00. — Porcs, 9 fr. 50 à 16 fr. 50.

Crème de tartre, » fr. les 100 kilos ; Tartre brut, » fr. » à » fr. » le kilo. — Lies de vin liquides, de » à » fr. l'hectolitre.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kgr. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70 chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote, de 122 fr. 50 à 124 fr. 00 les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 215 à 230 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 122 fr. 00 à 124 fr. 00. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 25 fr. 00 à 30 fr. 50 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 45 fr. 50. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 51 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 85 fr. 50

Sulfate de cuivre, cristaux 98/99, de 340 à 350 fr. les 100 kg. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 36 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 132 à » fr. — **Soufre trituré**, 98-99 %, 134 fr. — **Chaux**, 38 %, » à 32 fr. — **Nicotine** à 500 gr., 375 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb**, 710 fr. les 100 kg. — **Suifs Glycérinés** 80 %, 445 fr. les 100 kg.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Abricots d'Espagne, de 500 fr. à 1.000 francs ; Amandes vertes, de 300 fr. à 800 fr. ; Bananes Canada, 110 fr. à 200 fr. — Cerises Midi, de 400 à 700 fr. — Fraises de Carpentras, de 500 à 900 fr. — Tomates Algérie, de » à » fr. — Asperges, de 350 à 720 fr. les 100 kg. — Citrons Algérie, de 25 à 50 fr. le 100. — Ail, 100 à 250 francs les 100 kilogs. — Champignons, 780 à 1.300 francs. — Epinards, 50 à 140 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs, 175 à 500 fr. le 100. — Oranges d'Espagne, de 330 à 400 fr. — Artichauts Espagne, 40 à 70 fr. — Haricots verts d'Algérie, de 450 à 700 fr. — Poireaux, 450 à 650 fr. les 100 bottes — Oignons, 150 à 300 fr. les 100 bottes. — Pommes choix, 300 à 1.500 francs. — Pommes communes, 250 à 450 fr. les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 20 au samedi 26 mai 1928

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	14 »	5 »	9. 5	4	....20....	14 »	» »	» »	2
Lundi.....	16 »	8 »	12 »	3	....21....	16 »	6 »	11 »	»
Mardi.....	13 »	7 »	10 »	3	....22....	16 »	6 »	11 »	»
Mercredi..	14 »	7 »	10. 5	3	....23....	14 »	8 »	11 »	2
Jeudi.....	13 »	6 »	9. 5	4	....24....	14 »	4 »	9 »	0.2
Vendredi..	15 »	5 »	10 »	1	....25....	18 »	7 »	12. 5	»
Samedi....	19 »	6 »	12. 5	»	....26....	21 »	10 »	15. 5	»
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	15 »	6 »	10. 5	»	....20....	17 »	10 »	13. 5	7
Lundi.....	12 »	1 »	6. 5	2	....21....	19 »	7 »	13 »	»
Mardi.....	15 »	3 »	9 »	2	....22....	19 »	8 »	12. 5	»
Mercredi..	16 »	3 »	9. 5	1	....23....	16 »	7 »	11. 5	»
Jeudi.....	14 »	5 »	9. 5	2	....24....	18 »	7 »	12. 5	»
Vendredi..	13 »	5 »	9 »	6	....25....	19 »	6 »	12. 5	»
Samedi....	14 »	3 »	8. 5	2	....26....	20 »	12 »	16 »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	16 »	9 »	12. 5	3	....20....	13 »	5 »	10 »	8
Lundi.....	17 »	8 »	12. 5	1	....21....	15 »	5 »	10 »	5
Mardi.....	18 »	4 »	11 »	»	....22....	14 »	5 »	9. 5	3
Mercredi..	17 »	7 »	12 »	4	....23....	12 »	5 »	8. 5	16
Jeudi.....	14 »	7 »	10. 5	0.3	....24....	16 »	6 »	11 »	2
Vendredi..	17 »	8 »	12. 5	3	....25....	18 »	5 »	11. 5	»
Samedi....	18 »	5 »	11. 5	»	....26....	19 »	7 »	13 »	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	18 »	11 »	14. 5	»	....20....	14 »	6 »	10 »	»
Lundi....	18 »	12 »	15 »	1	....21....	15 »	6 »	10. 5	»
Mardi.....	19 »	10 »	14. 5	»	....22....	14 »	7 »	10. 5	0.5
Mercredi..	19 »	5 »	12 »	»	....23....	14 »	6 »	10 »	»
Jeudi.....	19 »	7 »	13 »	»	....24....	14 »	8 »	11 »	»
Vendredi..	19 »	11 »	15 »	»	....25....	17 »	6 »	11. 5	»
Samedi....	20 »	11 »	15. 5	»	....26....	18 »	8 »	13 »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^e D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE